

FORRETTER

ØKOLOGISK BURRATA 89,-

Italiensk Friskost - Serranoskinke - Hjemmelavet Salsa - Hvidløgstoast
Burrata - Homemade Salsa - Garlic Toast

HJEMMELAVEDE CROQUETTES 69,-

Croquettes - Urtemayo
Homemade Croquettes - Mayo with Herbs

TOAST SKAGEN 89,-

Rejer - Krebs - Urtdressing - Hvidløgstoast
Shrimp - Crayfish - Dressing - Garlic Toast

FOIE GRAS 149,-

Grillet Toast - Abrikos Marmelade
Foie Gras - Abricot Jam - Toast

PATA NEGRA 129,-

Skinke af Spansk Sortfodsgris - Tørhængt 36 mdr.
Ham of Black Iberian Pig - Air Dried 36 months

TATAR 89,-

Klassisk Fransk Rørt Tatar af Black Angus fra Skovgaard -
Rugsmuler - Syrlig Salat
Classic Tatar - Herb Salad

PIMIENTOS DE PADRON 49,-

Grillede Små Peberfrugter Vendt I Salt & Olivienolie
Pimientos de Padron - Salt - Olive Oil

PLANKE (MIN 2 PERS.) Pr. Pers. 109,-

Burrata - Pimientos de Padron - Lufttørret Skinke - Croquettes & Urtedip
Variation Of Starters - min. 2 persons

HOVEDRETTER FRA GRILLEN

JOSPERBAGT TORSKERYG 259,-

Fermenteret Hvidløg & Kylling-fumet - Fennikel - Salturt - Kartoffelcreme
Cod - Garlic & Chicken Fumet - Fennel - Mashed Potatoes

STEAK TATAR 189,-

Tatar af Mørbrad fra Skovgaard - Triple Fried Fries - Syrlig Salat
Tatar - Triple Fried Fries - Herb Salad

STEAK FRIES 229,-

180G Strip Steak af Black Angus - Hvidløgssmør - Triple Fried Fries
180G Strip Steak - Triple Fried Fries - Garlic Butter

BBQ PARTY (Skal vælges af hele bordet - min 2 pers..) Pr. Pers. 299,-

Sliced US Rib Eye - Asian BBQ Beef Ribs - Confiteret Kyllingelår
Sides: Triple Fried Fries - Tomat & Mozzarella salat - Majs Sauté - Asian BBQ
Sauce - Hjemmelavet Bearnaise
BBQ Party Served as sharing with Sides

STEAKS FRA GRILLEN

RIB EYE - BLACK ANGUS, CREEKSTONE KANSAS

USDA Prime - Tørmodnet 21 Dage - Masser af Marmorering
Rib Eye, Black Angus, Creekstone Kansas, Dry Aged 21 Days
300g 369,- / 400g 495,- / 500g 619,-

NY STRIP STEAK - BLACK ANGUS, CLARE VALLEY

Topkvalitet fra Australien Tørmodnet 15 Dage - Kraftfuld Fedtkant
Strip Steak, Black Angus, Clare Valley, Dry Aged 15 Days
250g 249,- / 350g 319,- / 500g 449,-

PORTERHOUSE - FREYGAARD, FINLAND

Kvalitets kød der udvælges udelukkende efter marmorerings grad - Fantastisk
Smagsoplevelse! Kan deles 2 - 3 personer
Porterhouse - It is ok to share 2 -3 persons
Ca. 850g 875,-

NY STRIP STEAK - WAGYU A4, AUSTRALIEN

Strip Steak I Absolut Topklasse - Optimal Marmorering
Ny Strip Steak, Wagyu, Australien
300g 399,-

MØRBRAD - BLACK ANGUS - SKOVGAARD - THEM

Bedre Mørbrad findes ikke, Lokalt, Magert, Godt
Tenderloin, local from Silkeborg
200g 329,- / 300g 459,-

MASTER CUTS (MIN 2 PERS.)

US Rib Eye & Mørbrad Fra Skovgaard - Serveres som Sharing
US Rib Eye & Tenderloin from Skovgaard - Served as Sharing
Pr. 100g 129,- (Min 300 g pr. pers.)

SIDES

TRIPLE FRIED

FRIES 39,-
Triple Fried Fries

CHILI FRIES 39,-

Chili Fries

PARMESAN

FRIES 45,-
Parmesan Fries

KARTOFFEL

CREME 39,-
Mashed Potatoes

BAGT KARTOFFEL

M/ SMØR 39,-
Baked Potato

BØNNESALAT 29,-

Green Beens

CAESAR SALAT

39,-
Caesar Salad

TOMAT &

MOZZARELLA 39,-
Tomato & Mozzarella

MAJSSAUTÈ 29,-

Corn Saute

RØDVINSSAUCE

39,-
Red wine Sauce

BORDELAISE 39,-

Bordelaise

HJEMMELAVET

BEARNAISE 39,-
Bearnaise

PEBER SAUCE 39,-

Pepper Sauce

DESSERT

COMTÈ 79,-

Comtè Lagret i 24 mdr. - Abrikoskompot - Grillet Brød
Comtè - Abricot - Grilled Bread

VANILJE IS FRA KASTBERG 39,-

Lokalt produceret is i Højeste Kvalitet Toppet med Chokoladesauce
Vanilla Ice Cream - Chocolate Sauce

DAGENS DESSERT 89,-

Dessert of the day

CREME BRÛLÉE 49,-

Klassisk Creme Brûlée
Creme Brûlée